

sesforquilles

casa de comidas

Contrairement au couteau ou à la cuillère, qui existent depuis des temps immémoriaux, la fourchette est une invention du Xème siècle. Il a émergé à Byzance et s'est propagée dans les cours européennes où elle a rencontré beaucoup de résistance. Après des siècles à manger avec leurs mains, les seigneurs ont trouvé plus fin de couper leur nourriture en petits morceaux et de les mettre dans leur bouche avec leurs doigts. Les premiers qui mangeaient avec une fourchette ne savaient pas s'en servir : ils se coupaient les lèvres, se piquaient la langue. Les ecclésiastiques dénonçaient qu'elle avait la forme d'une potence : la fourchette était un outil du diable! Le sens pratique s'imposa peu à peu: de la table des gentilshommes la fourchette passa aux maisons bourgeoises. Il manquait un dernier détail: qu'elle serve aussi à manger les plats de pâtes qui triomphaient à Naples et en Sicile au XIXe siècle. Chaque fois que Fernando II essayait de mettre les macaronis dans sa bouche, ils enfilèrent son costume. Le chambellan de la cour, Gennaro Spadaccini, a eu l'idée ultime: la fourche à quatre dents. D'hier à aujourd'hui: en bois ou en alpage, en argent ou en inox, mais toujours avec une fourchette..

Julià Guillamon

charcuterie et fromages affinés

Tranches de jambon ibérique

50g. 15,50€ / 80g. 24,00€

Coupe Ibérique

50g. 14,00€ / 80g. 22,00€

Mortadelle de Bologne

50g. 7,50€ / 80g. 13,50€

Sélection de trois fromages : locaux, nationaux et internationaux

S'il vous plaît demander

pour accompagner

Pain "coca" à l'huile de Binissaida avec tomate de vigne

3,00€

Tranche de pain

1,25€ par personne

Pain sans gluten

3,00€

deux ou trois bouchées

Kentucky poulet saam

4,50€

Bao au crabe épicé

12,00€

Tacos de côtes de porc à la pékinoise

6,00€

Brochette de faux-filet sauce mascarpone et Café de Paris

8,50€

nos classiques

DEPUIS 2006

Anchois et piparra gilda

3,00€

Anchois 00

8,00€ / 16,00€

Pommes de terre « brava » épicées

8,00€

Croquette de poulet rôti

3,50€

Foie gras avec brioche et chutney de mangue

14,00€ / 18,00€

du verger

Salade de tomates de Binissaida

9,50€

Tartare de tomates de Binissaida avec épicerie

18,50€

Salade tiède d'asperges blanches, jambon ibérique et truffe de saison

16,50€

Aubergine de Minorque rôtie à la pékinoise

12,50€

sesforquilles

casa de comidas

du poulailler

Omelette ouverte aux coquilles de merlu et pain à la tomate
16,50€

Oeuf au plat de Binissaida avec foie
12,50€ / 16,50€

Oeuf au plat Binissaida avec caviar
22,50€ / 32,50€

de la mer

Tartare de crevettes de Minorque
16,50€

Crevettes grillées de Minorque
36,00€

Sashimi méditerranéen de thon rouge au wasabi frais
12,50€ / 21,50€

Homard frit de Minorque ou «coent»
1/2Kg (2 personnes) 80,00€

Riz au homard de Minorque
1/2Kg (2 personnes) 80,00€

Tataki de thon rouge de Méditerranée
18,50€ / 26,50€

Poisson entier grillé (pêche du jour)
S'il vous plaît demander

de la terre

Tartare de faux-filet de boeuf de Minorque, beurre Café de Paris et toasts
20,00€ / 28,00€

Ris de veau de Minorque glacé
16,00€

Pieds de cochon croustillants à la moutarde, coing et pousses fraîches
14,00€

Cochon de lait de Minorque rôti à basse température
16,50€ / 20,50€

Entrecôte de boeuf de Minorque grillé
300g. 27,00€

Contrefilet de boeuf de Minorque grillé
300g. 27,00€

Surlonge de boeuf de Minorque grillé
180g. 22,00€ / 250g. 30,00€

Wagyu Kagoshima A4
100g. 28,00€

desserts

Beignets au chocolat
6,00€

Kakigori "pomada"
7,00€

Tarte fine aux pommes et à la crème
8,00€

Coulant d'amandes à la glace au nougat
8,00€

Pavlova
8,00€

Assortiment de fromages affinés
7,00€

Glaces artisanales
6,00€